

evapcici



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg juneceg mesa
- 20 g soli
- malo slanine

Priprema

Meso za cevapcice treba da bude masnije, pa je najbolje uzeti po cetvrt kilograma od vrata, od trbusine, izmecu plecke i rebara i izmeu grudi i trbuha. Dok se sprema u meso nesme uci ni kap vode.

Meso ocistiti od zilica, samleti, dodati so i dobro izmesati rukama. Ponovo ga samleti i opet ga izmesati. Stavljajuci meso u levak za cevapcice i potiskujuci praviti cevapcice. Gvozdeni rostilj dobro ocistiti, obrisati krpom, premazati slaninom, reati cevapcice i peci sa svih strana okrecuci ih masicama. Vatru napraviti od raspaljenog drvenog uglja ili koristiti elektricni rostilj. Sluziti sa sitno isecenim crnim lukom.